



Kulinární úprava potravin rostlinného původu (ovoce a zelenina)



Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D., MBA



Skladování

- Vysoká teplota



Skladování

- Příliš nízká teplota



Skladování

- Mrazuodolné zeleniny



Skladování

- Poškození chladem



Enzymové tmavnutí



Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Mechanické zpracování suroviny



FOOD CARVING

- = originální kuchařská technika



Předběžná mechanická úprava

- Způsoby:
 - Suchá cesta
 - Mokrú cesta
 - Kombinace suché a mokré cesty



Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Tepelné ošetření



Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Blanšírování



Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Vaření



Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Dušení



Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Pečení



Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Gratinování



Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Smažení



Technologická úprava ovoce a zeleniny

- Změny obsahových látek



Minimálně opracované ovoce a zelenina – benefity a rizika

- Rychle se rozvíjející odvětví



Minimálně opracované ovoce a zelenina – benefity a rizika

- Trendy:



Minimálně opracované ovoce a zelenina – benefity a rizika

- Minimálně opracované ovoce (MOO)



Minimálně opracované ovoce a zelenina – benefity a rizika

- Minimálně opracovaná zelenina (MOZ)



MOO a MOZ – průmyslová výroby



MOO a MOZ – technologická úprava surovin



MOO a MOZ – technologická úprava surovin

- Stabilizace



MOO a MOZ – technologická úprava surovin

- Balení
- Skladování
- Přímá konzumace, technologické zpracování



MOO a MOZ – technologie vs. mikrobiologie

- Během výroby = desintegrace surovin
- Hlavní změny výrobků MOO a MOZ



MOO a MOZ – technologie vs. mikrobiologie

- Hlavní změny výrobků MOO a MOZ
 - Eliminace MO kontaminace



MOO a MOZ – technologie vs. mikrobiologie

- Skupiny ovoce a zeleniny
- Počet MO na ovoci a zelenině
- Výrobky MOO a MOZ



MOO a MOZ – technologie vs. mikrobiologie

- Rizikový krok výroby



MOO a MOZ – technologie vs. mikrobiologie

- Legislativní požadavky pro minimálně opracované ovoce
 - Nařízení komise (ES) č. 2073/2005



MOO a MOZ – benefits/výhody

- Technologické
- Ekonomické



MOO a MOZ – benefits/výhody

- Nutriční



MOO a MOZ – rizika/nevýhody

- Ekonomická
- Ekologická



MOO a MOZ – rizika/nevýhody

- Mikrobiologická



Epidemie



Dozorová činnost





DOTAZY?





DĚKUJI VÁM ZA POZORNOST

